



INSTALLATION, OPERATING INSTRUCTIONS



HALF-SIZE, ELECTRIC CONVECTION OVEN, MODEL: MCOE5L







WARNING:
IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, ALTERATION, SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY OR DEATH. READ THE INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS THOROUGHLY BEFORE INSTALLING OR SERVICING THIS EQUIPMENT.

NOTE:
OVEN WILL PRODUCE A QUANTITY OF SMOKE UPON INITIAL FIRE UP. THIS "BURN OFF" MAY LAST IN EXCESS OF 10-20 MINUTES.

PLEASE READ ALL SECTIONS OF THIS MANUAL AND RETAIN FOR FUTURE REFERENCE.

THIS EQUIPMENT **MUST** BE INSTALLED AND COMMISSIONED BY A PROFESSIONAL, FACTORY-TRAINED TECHNICIAN.

NOTE: This manual pertains to all oven models listed above. The reader/operator must interpret its contents to applicable needs. If you have questions about any instructional materials pertaining to Garland convection ovens, please contact our Customer Service Department at one of the phone numbers below.

MANUFACTURED EXCLUSIVELY FOR McDonald's BY
CLEVELAND RANGE
1333 EAST 179 St., CLEVELAND, OH 44110
MCD HOTLINE TOLL FREE: (800) 446-8367 PHONE: (800) 424-2411 FAX: (888) 606-0460
E-mail: clamshell@garland-group.com
http://www.garland-group.com



Part # 4516833 Rev C (19 Mar 2014)

WARRANTY

Applicable only to ovens with a serial number production date on or after January 1, 2013

This warranty covers defects in material and workmanship under normal use providing that:

a. the equipment has not been accidentally or intentionally damaged, altered or misused.

b. the equipment is properly installed, adjusted, operated and maintained in accordance with national and local codes and in accordance with the installation instructions provided with this product.

c. the warranty serial number affixed to the appliance by us has not been defaced, obliterated or removed.

d. an acceptable report for any claim under this warranty is supplied to us.

The equipment warranty coverage remains in force for two (2) years limited, (parts and labor), (USA & Canada Only)

The equipment warranty coverage of five (5) years limited, (Door Hinge), (USA & Canada Only).

The Garland Group agrees to repair or replace, at its option, any part that proves to be defective in material or workmanship at no charge for the part or normal labor.

We assume no responsibility for installation, adjustments, diagnosis, or normal maintenance such as: lubrication of springs or valves.

We assume no responsibility for travel costs beyond two (2) hours and 100 miles/150Kms round trip, travel other than overland, and overtime costs of repair.

We exclude broken glass, paint and porcelain finish, surface rust, gasket material, ceramic material, light bulbs and fuses from normal coverage.

We exclude damage or dysfunction caused by fire, flood, and like "Acts of God" that are beyond the control of The Garland Group.

We exclude failures caused by erratic voltage or gas supplies.

The Garland Group will only cover the cost of the parts replacement and/or service.

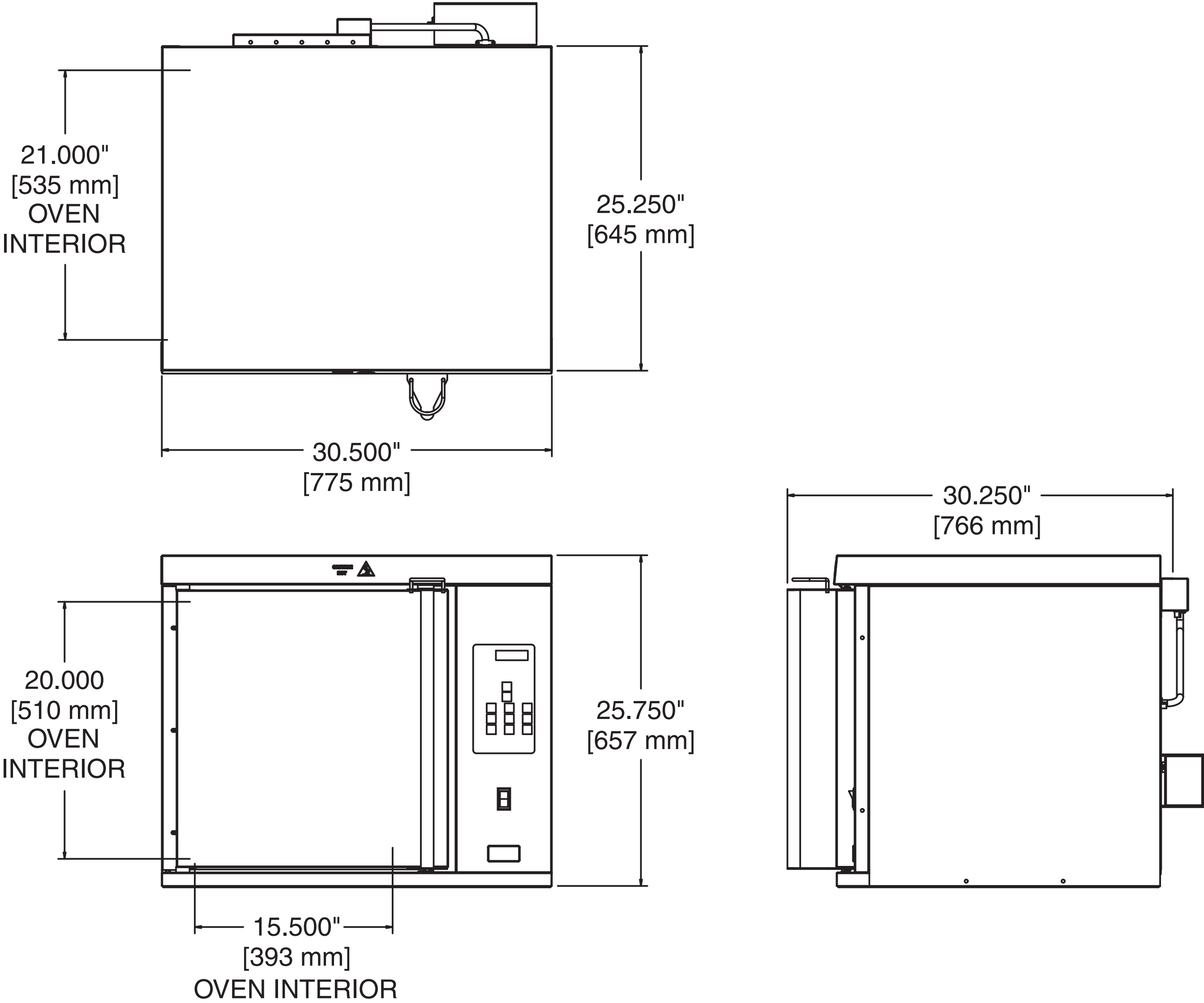
This warranty is limited and is in lieu of all other warranties, expressed or implied. The Garland Group, our employees, or our agents shall not be held liable for any claims of personal injury or consequential damage or loss.

This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights which vary from state to state.

Part # 4516833 Rev C (19 Mar 2014)

TABLE OF CONTENTS

DIMENSIONS AND SPECIFICATIONS



Element Package	Total kW	Nominal Amperes Per Line											
		208V/1Ph	240V/1Ph	208V/3Ph			240V/3Ph			240V/1Ph	230V /3Ph N 400V		
				X	Y	Z	X	Y	Z		X	Y	Z
Standard	8.0	38.5	33.3	20.8	23.0	23.0	18.0	20.0	20.0	34.8	13.1	10.9	10.9

Electrical specifications include motor requirements. Double-deck models require 2 separate power supplies.

Clearances				Shipping Weight
Combustible Wall		Entry		
Sides	Rear	Crated	Uncrated	
1” (25mm)	1” (25mm)	36” (914mm)	31” (787mm)	350lbs. (159Kg)

INSTALLATION

Proper placement of the oven will ensure operator convenience and satisfactory performance.

Adequate clearance must be provided for cleaning, servicing, and proper operation. (Refer to chart on page 4 for minimum clearances.)

Electrical Connection

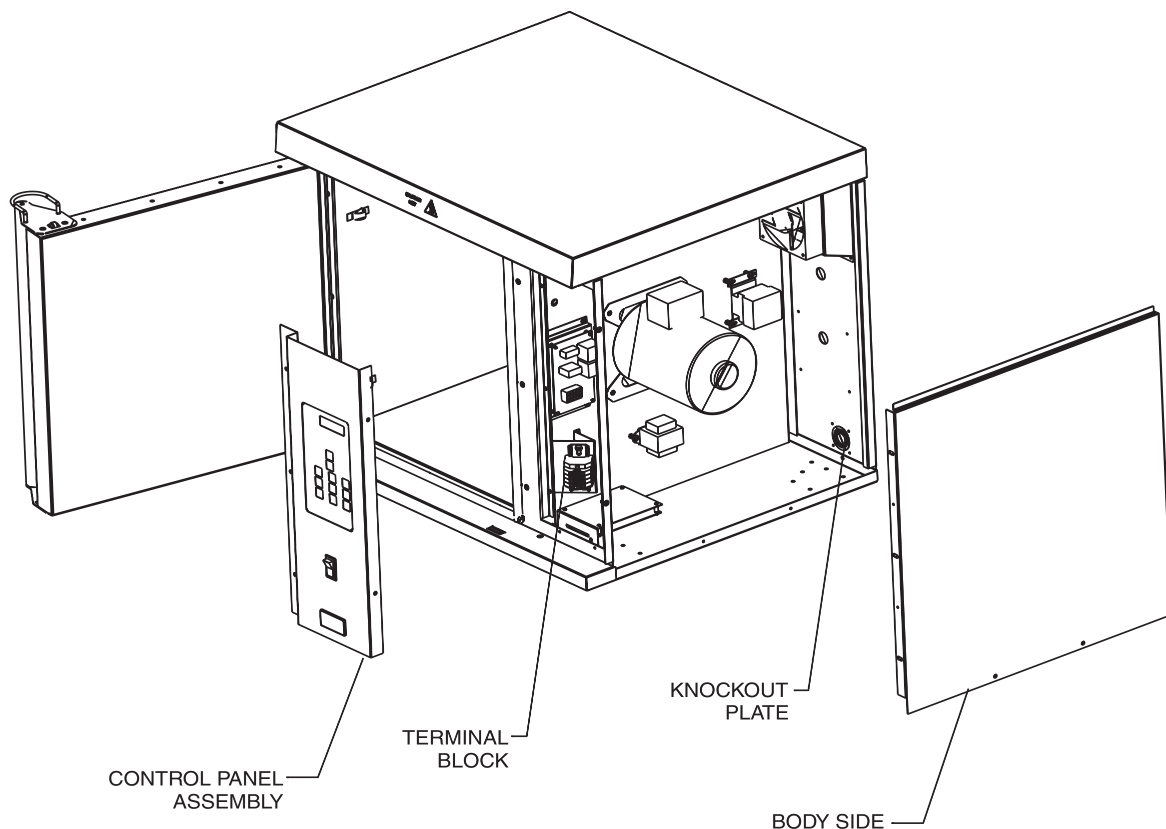
Before attempting the electrical connection, the rating plate should be checked to confirm that the oven's electrical characteristics and the electrical supply are compatible. The plate is located on the inside surface of the control panel/body side.

1. Open the oven door to reveal the control panel mounting screws.
2. Remove all screws attaching the control panel assembly to the oven.
3. Next remove the screws mounting the body side to the oven in the front and back.
4. Remove the knockout plate at the rear of the oven and mount the appropriate Size BX connector to fasten the cord. Re-attach the knockout to the oven.
5. Pass the cord through the bx connector leaving enough length to reach the terminal block.
6. Strip just enough wire to insert into the terminal block.
7. Tighten terminal block screws and the screws in the BX to clamp the cord.
8. Verify all electrical connections are correct. Re-attach the body side and control panel assembly.

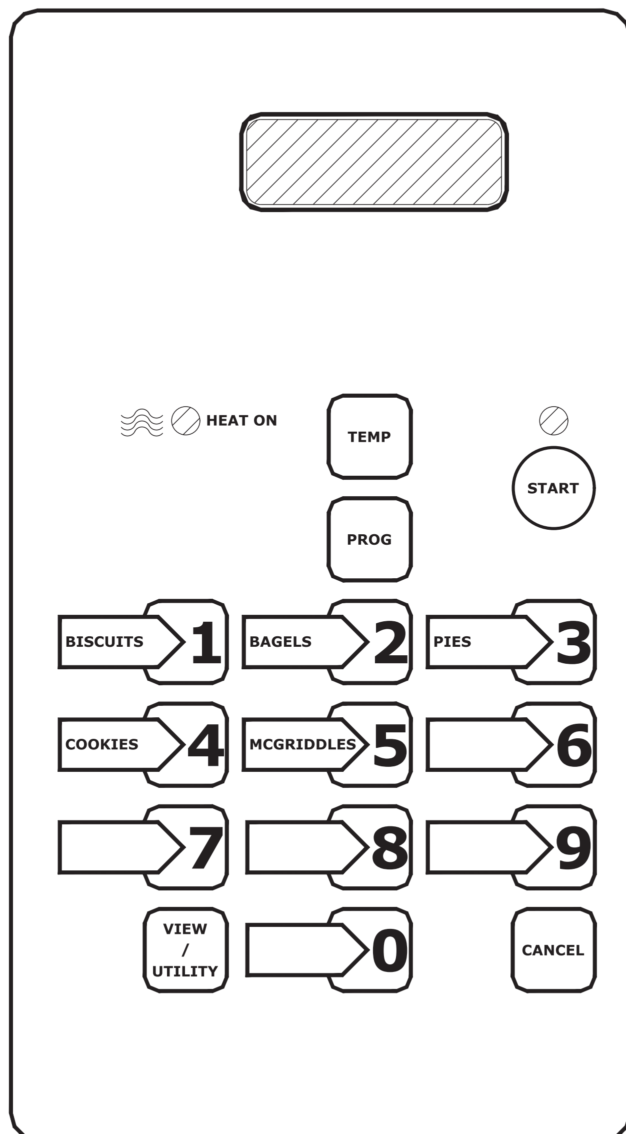
Visually inspect all electrical connections. A wiring diagram is affixed to the inside surface of the control panel/body side section.

Installation of the wiring must be made in accordance with *UL 197, Commercial Electric Cooking Appliance Standards,* local codes, and the *National Electrical Code, ASNI/NFPA 70-1990, in regard to:*

a. Switch panel size
b. Overload protection
c. Wire type
d. Wire size
e. Temperature limitations of wires
f. Method of connection, (conduit, cable, etc.)



DESCRIPTION OF OVEN CONTROLS



START	**Power Button** – The START button is used to begin a bake. The led lights to indicate the bake has been started.
TEMP	**TEMP Button** – The TEMP button is used to verify the actual temp and setpoint temp.
	Heat On LED – The HEAT ON LED lights to indicate that the control called for heat.
PROG	**Program Button** – The PROG button allows each button to be programed with the various functions of the control. Press and hold the PROG button to enter the programming mode.
PRODUCT	**Product Button(s)** – The PRODUCT keys are used to select pre-programmed time and temperature for specific products. Up to 10 different product buttons can be programmed.
VIEW / UTILITY	**VIEW / UTILITY Button** – The VIEW/ UTILITY button toggles the display when baking multiple products at the same time. Press the view/utility button and the display will show the product names and time left for each product currently baking in the oven. Allows the user to enter FAST COOL
CANCEL	**CANCEL Button** – The CANCEL button allows the user to end a bake. Press and hold the button, the control will beep when the button is pressed and again when the bake is cancelled. The last bake entered will be cancelled.

OPERATING INSTRUCTIONS

To turn oven ON

The Main Power Switch – Controls power to the oven and must be turned ON to start operation. The controller display will be active and default to product "BISCUITS" (Product Key 1).

Preheat

The oven will preheat to the set temperature of Product Key 1 (Note: Factory default for Product Key 1 is BISCUITS - Oven set temperature 375°F).

During this preheat mode, the controller will display "TOO COOL". "TOO COOL" will appear in the display while the temperature is greater than 25°F below set temperature AND for 10 minutes upon reaching set temperature from initial power up. "TOO HOT" will be displayed when the control is 25^0 F above the set temperature.

To Select a menu item

To select a menu item, simply press the desired menu item number button.

To begin a cook cycle or start a bake cycle

To start a bake for a selected menu item, press the START button. The product name and the remove time programmed will be displayed. The countdown of the programmed time for that product will start and a number "1" will be displayed in the lower right hand corner of the screen to indicate that there 1 product baking at that time. The number will update as subsequent cook cycles are started.

Flex Time – Included in this oven is a feature called "FLEX TIME". Flex time is a feature which when a product bake timer is counting down, the operator may notice the time either slowing down or speeding up. The "flex time" is based on the temperature drop in the oven over a period of time. Larger bake sizes (i.e. full tray of Muffins) will have a slower time where as smaller bake sizes will have a faster time.

During baking, press the VIEW / UTILITY button to display the product name and the time remaining before removal.

NOTE: The oven is designed to bake batches of different sizes using the same time settings.

To cancel a cook cycle or cancel a bake

To cancel a bake, the user presses and holds the CANCEL button. Immediately upon pressing the button, an audible "beep" sounds. Another "beep" sounds when the timer is cancelled. The CANCEL button works in the order of the last product entered, i.e. Biscuits are timing and bagels are started accidentally. Bagels will be cancelled first, then biscuits.

Once a timer has completed counting down, the display will default back to the menu item programmed in PRODUCT KEY 1 (Most often Biscuits).

Profile Baking

Profile Baking is only available in software & flash numbers 240-91018-05-XX. With profile baking, menu items can be programmed with up to 4 stages of functional changes. The following menu item functions are available with up to 4 stages:

- FAN CYCLE
- COOK TEMP
- COOK TIME
- FAN SPEED
- FLEX TIME

FAN CYCLE – The Fan Cycle function has 2 options:
FULL - The convection fan is constant on
HEAT – The convection fan is only on during the heat cycle.

Hold Timer

The hold timer is a separate timer that counts down within the control and is HIDDEN from the display. The hold timer alerts the operator when product is available to be served after cooling down. This timer is most often used for cooling pies.

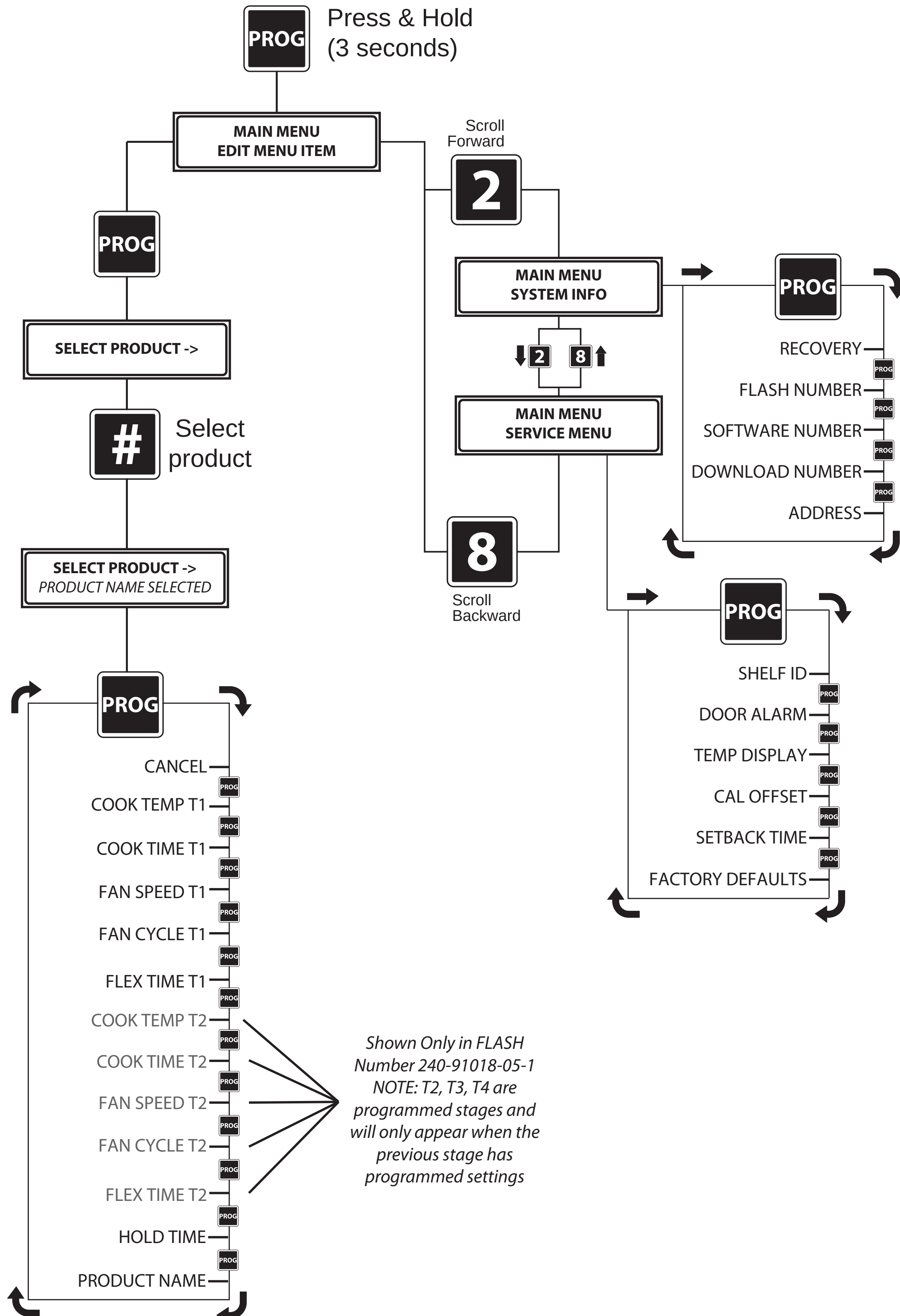
Recovery Timer

Built into this control is a recovery timer. This timer is a stored value from when the oven last rise in temperature from 150°F to 250°F. The value of this number should generally be "1:00" to "1:30" indicating that it took between 1 minute and 1 minute and 30 seconds to rise in temperature between 150°F to 250°F. A value outside this parameter may indicate a potential or future heating problem.

Fast Cool

The fast cool feature when activated cools the oven down in a rapid manner while the door is open. Press the VIEW/ UTILITY button and then press the START button.

PROGRAM LOGIC



CONTROL PROGRAMMING

To change the Cancel Alarm

1. PRESS the PROG button for approximately 3 seconds. The control will display "MAIN MENU | EDIT MENU ITEM".
2. PRESS the PROG button 1x. The control will display "SELECT PRODUCT->".
3. Using buttons 0 through 9, select the product that requires a programming change. The control will display that menu item.
4. PRESS the PROG button 1x. The control will display "CANCEL".
5. PRESS the 2 or 8 button to change the current setting.
6. PRESS the PROG button to save the new setting.
7. PRESS the START button 2x to exit the programming mode.

To change the Cook Temperature

1. PRESS the PROG button for approximately 3 seconds. The control will display "MAIN MENU | EDIT MENU ITEM".
2. PRESS the PROG button 1x. The control will display "SELECT PRODUCT->".
3. Using buttons 0 through 9, select the product that requires a programming change. The control will display that menu item.
4. PRESS the PROG button until the control displays "COOK TEMPERATURE (T1, T2, T3, T4)".
5. Using buttons 0 through 9, enter the new setting to change the current setting.
6. PRESS the PROG button to save the new setting.
7. PRESS the START button 2x to exit the programming mode..

To change the Cook Time

1. PRESS the PROG button for approximately 3 seconds. The control will display "MAIN MENU | EDIT MENU ITEM".
2. PRESS the PROG button 1x. The control will display "SELECT PRODUCT->".
3. Using buttons 0 through 9, select the product that requires a programming change. The control will display that menu item.
4. PRESS the PROG button until the control displays "COOK TIME (T1, T2, T3, T4)" .
5. Using buttons 0 through 9, enter the new setting to change the current setting.
6. PRESS the PROG button to save the new setting.
7. PRESS the START button 2x to exit the programming mode..

To Change the Fan Speed

1. PRESS the PROG button for approximately 3 seconds. The control will display "MAIN MENU | EDIT MENU ITEM".
2. PRESS the PROG button 1x. The control will display "SELECT PRODUCT->".
3. Using buttons 0 through 9, select the product that requires a programming change. The control will display that menu item.
4. PRESS the PROG button until the control displays "FAN SPEED (T1, T2, T3, T4)".
5. PRESS the 2 or 8 button to change the current setting (HIGH OR LOW).
6. PRESS the PROG button to save the new setting.
7. PRESS the START button 2x to exit the programming mode..

To Change the Flex Time

1. PRESS the PROG button for approximately 3 seconds. The control will display "MAIN MENU | EDIT MENU ITEM".
2. PRESS the PROG button 1x. The control will display "SELECT PRODUCT->".
3. PRESS the 2 or 8 button to change the current setting.
4. PRESS the PROG button until the control displays "FLEX TIME (T1, T2, T3, T4)".
5. PRESS the 2 or 8 button to change the current

CONTROL PROGRAMMING

setting (YES or NO).

6. PRESS the PROG button to save the new setting.
7. PRESS the START button 2x to exit the programming mode..

To Change the Fan Cycle

1. PRESS the PROG button for approximately 3 seconds. The control will display "MAIN MENU | EDIT MENU ITEM".
2. PRESS the PROG button 1x. The control will display "SELECT PRODUCT->".
3. Using buttons 0 through 9, select the product that requires a programming change. The control will display that menu item.
4. PRESS the PROG button until the control displays "FAN CYCLE (T1, T2, T3, T4)".
5. PRESS the 2 or 8 button to change the current setting.
6. PRESS the PROG button to save the new setting.
7. PRESS the START button 2x to exit the programming mode..

To change the Hold Time

1. PRESS the PROG button for approximately 3 seconds. The control will display "MAIN MENU | EDIT MENU ITEM".
2. PRESS the PROG button 1x. The control will display "SELECT PRODUCT->".
3. Using buttons 0 through 9, select the product that requires a programming change. The control will display that menu item.
4. PRESS the PROG button until the control displays "HOLD TIME"
5. Using buttons 0 through 9, enter the new setting to change the current setting (Note: a number of 00:00 turns the hold timer OFF").
6. PRESS the PROG button to save the new setting.
7. PRESS the START button 2x to exit the programming mode..

To change the Product Name

1. PRESS the PROG button for approximately 3 seconds. The control will display "MAIN MENU | EDIT MENU ITEM".
2. PRESS the PROG button 1x. The control will display "SELECT PRODUCT->".
3. PRESS the 2 or 8 button to scroll through the list of available menu item names.

Available Menu items names		
Bacon	Bagels	BB Muffin
Buscuits	Bread	Casserole
Chicken	Chicken II	Cookies
Eggs	McGriddle	Meatloaf
Muffin	New Item 0	New Item 1
New Item 2	New Item 3	New Item 4
New Item 5	New Item 6	New Item 7
New Item 8	New Item 9	Pancake
Pasta	Pastry	Pies
Potato Bake	Pretzels	Sausage
Scratch Biscuit	Stuffing	

4. PRESS the PROG button until the control displays "PRODUCT NAME"
5. Using buttons 0 through 9, enter the new setting to change the current setting.
6. PRESS the PROG button to save the new setting.
7. PRESS the START button 2x to exit the programming mode.

To View Recovery Information

1. PRESS the PROG button for approximately 3 seconds. The control will display "MAIN MENU | EDIT MENU ITEM".
2. PRESS the 2 or 8 button to scroll to "SYSTEM INFO".
3. PRESS the PROG button until the control displays "RECOVERY"
4. PRESS the START button 2x to exit the programming mode..

Control Safety Features

MAINTENANCE & TROUBLESHOOTING

"Heater Error"

- If the control is calling for heat and doesn't see one, (1), degree of temperature rise over a period of 5 minutes. Turn the main power switch off for approximately 10 seconds to reset the control. If problem persists, contact service.

"High Temp"

- If the oven malfunctions, and the elements continuously run until the temperature probe reads 575°F, the element relay will be closed and the display will read "High Temp":

To reset factory defaults

1. PRESS the PROG button for approximately 3 seconds. The control will display "MAIN MENU | EDIT MENU ITEM".
2. PRESS the 2 or 8 button to scroll to "SERVICE MENU".
3. PRESS the PROG button until the control displays "FACTORY DEFAULTS"
4. PRESS the 2 or 8 button to change the "NO" to "YES"
5. PRESS the PROG button 1X. The control will not respond for a period of approximately 5 seconds while the control defaults are loading.
6. PRESS the PROG button 1X.
7. PRESS the START button 2x to exit the programming mode..

Factory Default Menu Items

	Product 1	Product 2	Product 3	Product 4	Product 5	Product 6	Product 7	Product 8	Product 9	Product 10
Select Product ->	BISCUITS	BAGELS	PIES	COOKIES	MCGRIDDLE	MUFFINS	PASTRY BITES	NEW ITEM 8	NEW ITEM 9	NEW ITEM 0.1
CANCEL	"MANUAL"	"MANUAL"	"MANUAL"	MANUAL	MANUAL	MANUAL	MANUAL	MANUAL	MANUAL	MANUAL
COOK TEMP T 1	375F	375F	375F	375F	375F	360F	350F	375F	375F	375F
COOK TIME T 1	4:45	3:00	11:00	2:00	6:00	:30	3:00	0:00	0:00	0:00
FAN SPEED T 1	HIGH	HIGH	HIGH	HIGH	HIGH	LOW	LOW	HIGH	HIGH	HIGH
FAN CYCLE T 1	FULL	FULL	FULL	FULL	FULL	FULL	FULL	FULL	FULL	FULL
FLEX TIMING T 1	YES	YES	YES	YES	YES	NO	NO	YES	YES	YES
COOK TEMP T 2	375F	375F	375F	375F	375F	305F	350F			
COOK TIME T 2	0	0	0	0	0	27:30	11:00			
FAN SPEED T 2	HIGH	HIGH	HIGH	HIGH	HIGH	LOW	LOW			
FAN CYCLE T 2	FULL	FULL	FULL	FULL	FULL	HEAT	HEAT			
FLEX TIMING T2	YES	YES	YES	YES	FLEX	NO	NO			
COOK TEMP T 3	375F	375F	375F	375F	375F	310F	350F			
COOK TIME T 3	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	19:00	6:00			
FAN SPEED T 3	HIGH	HIGH	HIGH	HIGH	HIGH	LOW	LOW			
FAN CYCLE T 3	FULL	FULL	FULL	FULL	FULL	FULL	FULL			
FLEX TIMING T3	YES	FLEX	FLEX	FLEX	FLEX	NO	NO			
COOK TEMP T 4	375F	375F	375F	375F	375F	375F	375F			
COOK TIME T 4	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00			
FAN SPEED T 4	HIGH	HIGH	HIGH	HIGH	HIGH	LOW	LOW			
FAN CYCLE T 4	FULL	FULL	FULL	FULL	FULL	FULL	FULL			
FLEX TIMING T4	YES	FLEX	FLEX	FLEX	FLEX	NO	NO			
HOLD TIME	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00

MAINTENANCE & TROUBLESHOOTING

Check Calibration

Tools: digital thermometer with probe, oven mitt.

1. Clamp the probe in the center of the middle rack. Pass the probe wire out of the oven between the door and the door seal and close the oven door. Plug the probe wire into the thermometer.

2. Press the oven on/off switch.

3. Allow the oven to preheat to 375°F for approx. 30 minutes before calibrating.

4. Record the values displayed on the thermometer when the HEAT ON LED goes off, and again when it goes back on. The average of these 2 numbers is the temperature at which the oven is cycling. This is the value used to calibrate the oven.

5. To begin programming, press and hold the PROG button until the display changes to main menu/edit menu item.

6. Press the 2 or 8 button to toggle through main menu to service menu.

7. Pressing the PROG button again will advance to CAL/OFFSET. The 2 or 8 buttons can be used to increment the offset by 1 degree per button push. The offset can be + or -. The factory default will be 0, (no offset). If there is already offset programmed, add or subtract the number found in Step 4 to/from the existing offset. Press the PROG button and then the start button to exit the service menu program mode and finish the calibration.

Example: Recorded temp: 380°F, (step 4), set temp: 375°f— the offset would be +5 to calibrate. Subtract the set temp from the recorded value and that will give the +/- value to use (380-375=+5).
Maximum offset of +/- 50°f can be entered in calibration mode

8. After entering a calibration offset, if necessary, allow the unit to cycle and verify calibration by repeating Step 4. The value found in Step 4 should match the set temperature.

9. Press the VIEW/UTILITY button, then START to put the unit into the FAST COOL mode.

10. Wait 3 minutes with oven in FAST COOL, then using an oven mitt, remove the oven probe.

Break-In Period

When oven is new, operate it for one hour at 375°F before you begin your normal cooking operation. After cooling, wipe the interior, including the racks, with a clean damp cloth.

NOTE: Disconnect the oven from its from power supply before cleaning or servicing.

Exterior Cleaning

Establish a regular schedule. Any spills should be wiped off immediately.

1. The oven should always be allowed to cool sufficiently,using FAST COOL, before any cleaning is attempted. See “VIEW/UTILITY Button” on Page 12.

2. Wipe exposed, cleanable surface when cool with a mild detergent and hot water. Stubborn residue spots may be removed with a lightweight non-metallic scouring pad. Dry thoroughly with a clean cloth.

3. Stainless Steel surfaces can often be cleaned adequately with the same method. Stubborn stains may be removed by using a non-metallic abrasive pad, rubbing in the direction of the metal’s grain. If necessary, for particularly heavy deposits, you may mix a thin paste of water and scouring powder, and apply it with a sponge. Be careful to apply light pressure and remember to rub only in the direction of the grain in the metal.

4. The control panel surface is easily cleaned with hot water, soap and a soft cloth. Do not use hard abrasives, solvent type materials or metallic scouring pads since these will scratch or cloud the surface.

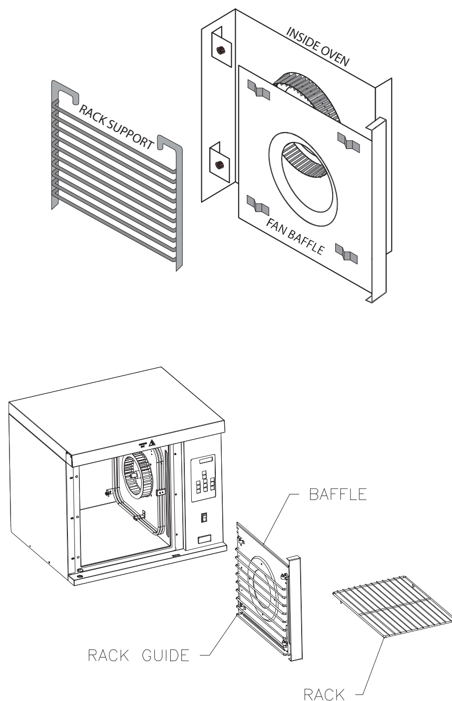
5. Never spray the perforated areas or control panel with steam or water, as this will allow moisture into the control cavity, which could damage electrical components.

MAINTENANCE & TROUBLESHOOTING

Blower Wheel & Temperature Probe

Tools: brush, cloth.

1. Unplug the unit from the receptacle.
2. Remove the racks, right rack guide and the baffle.
3. Brush the wheel as needed to remove any grease and/or particles.
4. Carefully wipe the blower wheel and temp probe clean with a damp cloth.
5. Replace the baffle, rack guide and racks.



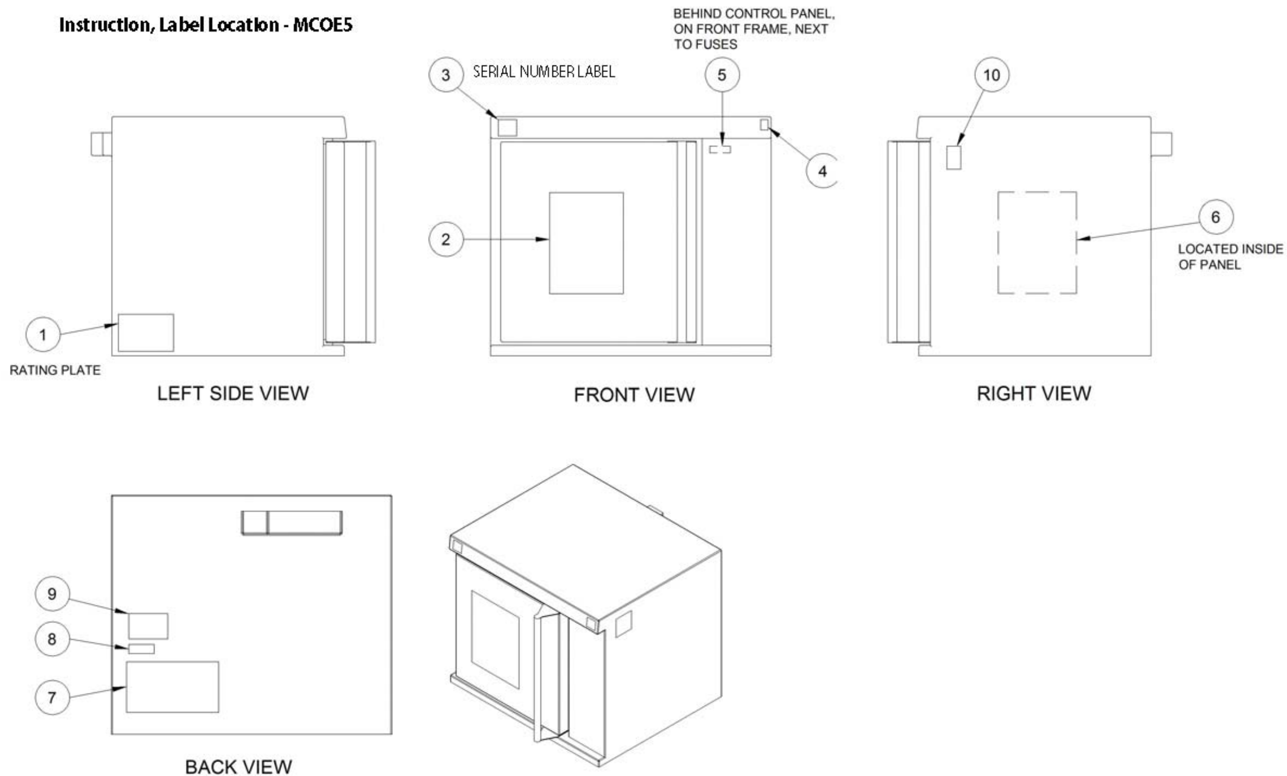
Motor Care

The motor on your convection oven is maintenance free since it is constructed with self-lubricating sealed ball bearings. It is designed to provide durable service when treated with ordinary care.

We have a few suggestions to follow on the care of your motor. When the motor is operating, it cools itself internally by air entering at the rear of the motor case, provided proper clearance has been allowed. Since the blower wheel is in the oven cavity it is at the same temperature as the oven. If the motor is stopped while the oven is hot, the heat from the blower wheel is conducted down the shaft and into the armature of the motor. This action could shorten the life of the motor.

We recommend, at the end of the bake or roasting period, when the oven will be idle for any period of time, or before shutting down completely, that the doors be left open slightly, and press the VIEW/UTILITY button on the control panel. The fan will continue to run until the oven cools down to 150°F (66°C). When the oven temperature drops below 150ºF (66ºC) turn the oven off using the ON/OFF switch. This feature protects the oven motor from premature failure. Optimal cool-down will be achieved with the door open slightly.

INSTRUCTION, LABEL LOCATION



Item	Part #	Description
1	113062	Mylar, Serial Tag Cover 4”x6”
2	4519760	Instruction Magnet
3		Serial Number Label
4	1104408	NSF Label
5	1167700	Fuse Warning Label
6	1807863	WD-MCOE5 MCD Cntrl 8.5x11, Adhesive Back
7	113393	Label, Warning, Casters, Electic Only
8	1288000	Label Use Only Leg or Casters
9	1104200	Phase Information Sticker
10	250539	1.5”x2.5” Label, Sequential

MANUFACTURED EXCLUSIVELY FOR McDonald's BY
CLEVELAND RANGE
1333 EAST 179 St., CLEVELAND, OH 44110
MCD HOTLINE TOLL FREE: (800) 446-8367 PHONE: (800) 424-2411 FAX: (888) 606-0460
E-mail: clamshell@garland-group.com
http://www.garland-group.com

Garland Installation & Operation Manual

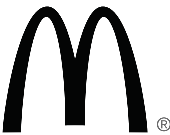


HALF-SIZE CONVECTION OVENS MODEL MCOE5L



FABRIQUÉ EN EXCLUSIVITÉ POUR McDonald’s PAR
CLEVELAND RANGE
1333 EAST 179 St., CLEVELAND, OH 44110 (É.-U.)
MCD HOTLINE TOLL FREE: (800) 446-8367 PHONE: (800) 424-2411 FAX: (888) 606-0460
Courriel: clamshell@garland-group.com
http://www.garland-group.com

Garland Manuel d’installation et d’utilisation

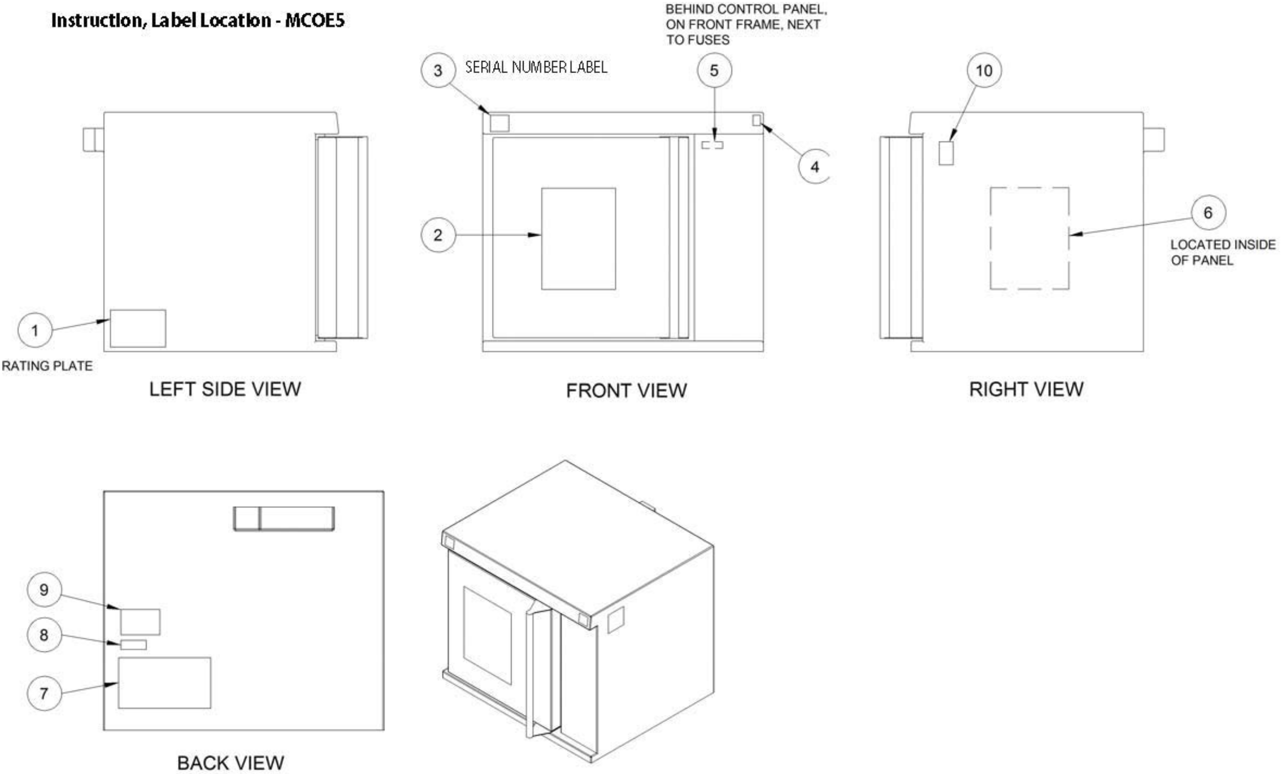


FOURS À CONVECTION DEMI-TAILLE, MODÈLE MCOE5L



Pièce nº4516833 Rev C (19 Mar 2014)

INSTRUCTION, l'EMPLACEMENT DE l'ÈTIQUETTE



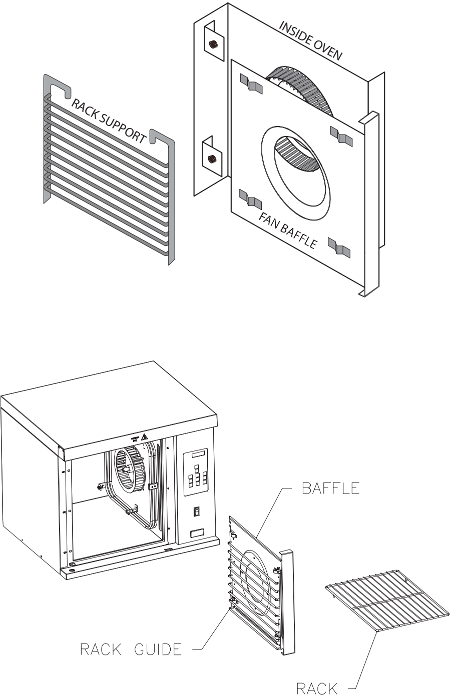
Item	Part #	Description
1	113062	Mylar, Serial Tag Cover 4"x6"
2	4519760	Instruction Magnet
3		Serial Number Label
4	1104408	NSF Label
5	1167700	Fuse Warning Label
6	1807863	WD-MCOE5 MCD Cntrl 8.5x11, Adhesive Back
7	113393	Label, Warning, Casters, Electic Only
8	1288000	Label Use Only Leg or Casters
9	1104200	Phase Information Sticker
10	250539	1.5"x2.5" Label, Sequential

ENTRETIEN ET DÉPANNAGE

Roue du ventilateur et sonde de température

Outils : brosse, chiff on.

1. Débranchez l'appareil de la prise.
2. Retirez les grilles, le guide de la grille de droite et la chicane.
3. Brossez la roue jusqu'à ce que toute la graisse et/ou toutes les particules aient été éliminées.
4. Essuyez avec précaution la roue du ventilateur et la sonde de température avec un chiff on humide.
5. Remettez en place la chicane, le guide de la grille de droite et les grilles.



Soins du moteur

Le moteur de votre four à convection ne requiert aucun entretien puisqu'il est fabriqué de roulements à billes autolubrifi ants. Il est conçu de manière à fonctionner longtemps avec des soins de base

Voici quelques suggestions pour les soins à apporter à votre moteur. Lorsque le moteur fonctionne, il se refroidit à l'intérieur par l'air entrant par l'arrière du boîtier du moteur, dans la mesure où le dégagement approprié a été prévu. Puisque la roue du ventilateur est dans la cavité du four, elle est à la même température que le four. Si le moteur est arrêté alors que le moteur est chaud, la chaleur de la roue du ventilateur est acheminée vers le bas par l'arbre et jusque dans l'armature du moteur. Cette action pourrait réduire la durée de vie du moteur

Nous recommandons, à la fi n de la période de cuisson or de rôtissage, lorsque le four est à l'arrêt depuis un certain temps, ou avant l'arrêt complet, que les portes soient laissées entrouvertes et d'enfoncer le bouton VIEW/ UTILITY (Service) du tableau de commande. Le ventilateur continuera de fonctionner jusqu'à ce que la température du four baisse à 66 °C (150 °F). Lorsque la température du four baisse sous les 66 °C (150 °F), arrêtez le four en utilisant l'interrupteur ON/OFF (Marche/Arrêt). Cette fonction protège le moteur du four contre les défaillances prématurées. Le refroidissement optimal sera atteint alors que la porte est entrouverte.

ENTRETIEN ET DÉPANNAGE

Vérifi er la calibration

Outils : thermomètre numérique avec sonde, gant de cuisinier.

1. Pincez la sonde sur la grille du centre. Faites sortir les fi ls de la sonde du four entre la porte et le joint de la porte et fermez la porte du four. Branchez le fi l de la sonde dans le thermomètre
2. Enfoncez l'interrupteur Marche/Arrêt du four.
3. Laissez le four préchauff er jusqu'à 196 °C (375 °F) pendant environ 30 minutes avant la calibration..
4. Affi chez les valeurs affi chées sur le thermomètre lorsque le voyant DEL HEAT ON (Chaleur en marche) s'éteint, et de nouveau lorsqu'il se rallume. La moyenne de ces deux chiff res est la température de cycle du four. C'est la valeur utilisée pour calibrer le four.
5. Pour commencer à programmer, enfoncez et maintenez le bouton PROG jusqu'à ce que l'affi chage change pour « MAIN MENU | EDIT MENU ITEM » (Menu principal | Modifi er l'élément de menu).
6. Enfoncez le bouton 2 ou 8 afi n de basculer entre le menu principal et le menu d'entretien.
7. Enfoncez le bouton PROG encore une fois permettra d'avancer jusqu'à CAL/OFFSET (Calibration/ Compensation). Les boutons 2 ou 8 peuvent être utilisés pour augmenter la compensation de 1 degré à chaque fois que le bouton est enfoncé. La Compensation peut être + ou -. Le paramètre défi ni en usine est de 0 (aucune compensation). Si une compensation est déjà programmée, ajoutez/ soustrayez le nombre que vous trouvez à l'étape 4 à/de la compensation existante. Enfoncez le bouton PROG, puis le bouton START (Marche) pour quitter le mode de programmation du menu d'entretien et terminer la calibration.

Example: Température enregistrée : 193 °C (380 °F), (étape 4), Température prédéterminée : 191 °C (375 °F) — La compensation devrait être de +2 °C (+5 °F) pour calibrer. Soustrayez la température prédéterminée de la valeur enregistrée et cela vous donnera la valeur +/- que vous devez utiliser (193 - 191 = +2). Une compensation maximale de +/- 28 °C (50 °F) peut être entrée en mode de calibration

8. Après avoir entré la compensation de calibration, au besoin, laissez l'appareil eff ectuer un cycle et vérifi ez la calibration en répétant l'Étape 4. La valeur indiquée à l'Étape 4 devrait correspondre à la température prédéterminée.
9. Enfoncez le bouton VIEW/UTILITY (Service), puis enfoncez le bouton START (Marche) afi n de mettre l'appareil en mode FAST COOL (Refroidissement rapide)
10. Attendez 3 minutes alors que le four est à FAST COOL (Refroidissement rapide), puis à l'aide d'un gant de cuisson,
11. retirez la sonde du four.

Période de rodage

Lorsque le four est neuf, faites-le fonctionner pendant une heure à 191 °C (375 °F) avant de commencer votre cuisson normale. Après avoir laissé le four refroidir, essuyez l'intérieur, incluant les grilles, à l'aide d'un chiff on propre et humide.

NOTE: Débranchez le four de sa source d'alimentation avant de le nettoyer ou de le réparer.

Nettoyage de l'extérieur

Établir un horaire régulier. Tout déversement doit être essuyé immédiatement.

1. Vous devez toujours laisser le four refroidir suffi samment, à l'aide de FAST COOL (Refroidissement rapide), avant de tenter tout nettoyage. Voir le bouton VIEW/UTILITY (Service) à la Page 12.
2. Une fois que le four est froid, essuyez la surface exposée et nettoyable à l'aide d'eau chaude et d'un détergent doux. Les taches de résidu tenaces peuvent être enlevées à l'aide d'un tampon à récurer non métallique léger. Séchez les surfaces nettoyées complètement à l'aide d'un chiff on propre
3. Les surfaces en acier inoxydable peuvent souvent être nettoyées à l'aide de la même méthode. Les taches tenaces peuvent être enlevées à l'aide d'un tampon abrasif non métallique, en frottant dans le sens du grain du métal. Au besoin, pour les dépôts particulièrement importants, vous pouvez appliquer à l'aide d'une éponge une pâte mince faite en mélangeant de la poudre à récurer et de l'eau. Prenez garde de n'appliquer qu'une faible pression et souvenez-vous de frotter uniquement dans le sens du grain du métal.
4. La surface du tableau de commande se nettoie facilement avec de l'eau chaude, du savon et un chiff on doux. N'utilisez pas d'abrasifs trop puissants, de substances telles que les solvants ou de tampons à récurer de métal, car ceux-ci peuvent égratigner ou embrouiller la surface
5. Ne vaporisez jamais de vapeur ou d'eau sur les surfaces perforées ou le tableau de commande, car cela permettrait une infi ltration de l'eau dans le logement des commandes, ce qui pourrait endommager les composants électriques.

ENTRETIEN ET DÉPANNAGE

Caractéristiques de sécurité des commandes

« Heater Error » (Erreur de chauff age)

- Lorsque le contrôleur demande de la chaleur et qu'il ne détecte pas un (1) degré d'augmentation de température sur une période de 5 minutes. Mettez l'interrupteur à l'arrêt pendant environ 10 secondes afi n de réinitialiser le contrôleur. Si le problème persiste, communiquez avec le service d'entretien.

"High Temp" (Température élevée)

- Lorsqu'il y a un dysfonctionnement du four et que les éléments chauff ent continuellement jusqu'à ce que la sonde indique 302 °C (575 °F), le relais d'élément sera fermé et l'affi cheur indiquera « High Temp » (Température élevée):

Pour réinitialiser aux paramètres installés en usine

1. ENFONCEZ le bouton PROG pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affi chera « MAIN MENU | EDIT MENU ITEM » (Menu principal | Modifi er l'élément de menu).
2. ENFONCEZ le bouton 2 ou le bouton 8 pour défi ler jusqu'à « SERVICE MENU » (Menu d'entretien)..
3. ENFONCEZ le bouton PROG jusqu'à ce que le contrôleur affi che « FACTORY DEFAULTS » (Réglages en usine).
4. ENFONCEZ le bouton 2 ou le bouton 8 pour changer le paramètre actuel « NO » à « YES » (Non à Oui).
5. ENFONCEZ le bouton PROG 1x. Le contrôleur ne répondra pas pour une période d'environ 5 secondes alors que les paramètres par défaut du contrôleur sont chargés.
6. ENFONCEZ le bouton PROG 1x.
7. ENFONCEZ le bouton START 2x pour quitter le mode de programmation.

Éléments du menu créés en usine

	Product 1	Product 2	Product 3	Product 4	Product 5	Product 6	Product 7	Product 8	Product 9	Product 10
Select Product ->	BISCUITS	BAGELS	PIES	COOKIES	MCGRIDDLE	MUFFINS	PASTRY BITES	NEW ITEM 8	NEW ITEM 9	NEW ITEM 0.1
CANCEL	"MANUAL"	"MANUAL"	"MANUAL"	MANUAL	MANUAL	MANUAL	MANUAL	MANUAL	MANUAL	MANUAL
COOK TEMP T 1	375F	375F	375F	375F	375F	360F	350F	375F	375F	375F
COOK TIME T 1	4:45	3:00	11:00	2:00	6:00	:30	3:00	0:00	0:00	0:00
FAN SPEED T 1	HIGH	HIGH	HIGH	HIGH	HIGH	LOW	LOW	HIGH	HIGH	HIGH
FAN CYCLE T 1	FULL	FULL	FULL	FULL	FULL	FULL	FULL	FULL	FULL	FULL
FLEX TIMING T 1	YES	YES	YES	YES	YES	NO	NO	YES	YES	YES
COOK TEMP T 2	375F	375F	375F	375F	375F	305F	350F			
COOK TIME T 2	0	0	0	0	0	27:30	11:00			
FAN SPEED T 2	HIGH	HIGH	HIGH	HIGH	HIGH	LOW	LOW			
FAN CYCLE T 2	FULL	FULL	FULL	FULL	FULL	HEAT	HEAT			
FLEX TIMING T2	YES	YES	YES	YES	FLEX	NO	NO			
COOK TEMP T 3	375F	375F	375F	375F	375F	310F	350F			
COOK TIME T 3	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	19:00	6:00			
FAN SPEED T 3	HIGH	HIGH	HIGH	HIGH	HIGH	LOW	LOW			
FAN CYCLE T 3	FULL	FULL	FULL	FULL	FULL	FULL	FULL			
FLEX TIMING T3	YES	FLEX	FLEX	FLEX	FLEX	NO	NO			
COOK TEMP T 4	375F	375F	375F	375F	375F	375F	375F			
COOK TIME T 4	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00			
FAN SPEED T 4	HIGH	HIGH	HIGH	HIGH	HIGH	LOW	LOW			
FAN CYCLE T 4	FULL	FULL	FULL	FULL	FULL	FULL	FULL			
FLEX TIMING T4	YES	FLEX	FLEX	FLEX	FLEX	NO	NO			
HOLD TIME	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00

PROGRAMMER LES COMMANDES

6. ENFONCEZ le bouton PROG pour enregistrer le nouveau paramètre.
7. ENFONCEZ le bouton START 2x pour quitter le mode de programmation..

Pour changer le cycle du ventilateur

1. ENFONCEZ le bouton PROG pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affi chera « MAIN MENU | EDIT MENU ITEM » (Menu principal | Modifi er l'élément de menu)
2. ENFONCEZ le bouton PROG 1x. Le contrôleur affi chera « SELECT PRODUCT-> » (Sélectionnez un produit).
3. En utilisant les boutons 0 à 9, sélectionnez le produit dont la programmation doit être changée. Le contrôleur affi chera cet élément du menu.
4. ENFONCEZ le bouton PROG jusqu'à ce que le contrôleur affi che « FAN CYCLE (T1, T2, T3, T4) » (Cycle de ventilateur).
5. ENFONCEZ le bouton 2 ou le bouton 8 pour changer le paramètre actuel.
6. ENFONCEZ le bouton PROG pour enregistrer le nouveau paramètre.
7. ENFONCEZ le bouton START 2x pour quitter le mode de programmation.

Pour changer le temps de maintien

1. ENFONCEZ le bouton PROG pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affi chera « MAIN MENU | EDIT MENU ITEM » (Menu principal | Modifi er l'élément de menu").
2. ENFONCEZ le bouton PROG 1x. Le contrôleur affi chera « SELECT PRODUCT-> » (Sélectionnez un produit).
3. En utilisant les boutons 0 à 9, sélectionnez le produit dont la programmation doit être changée. Le contrôleur affi chera cet élément du menu.
4. ENFONCEZ le bouton PROG jusqu'à ce que le contrôleur affi che « HOLD TIME (T1, T2, T3, T4) » (Temps de maintien).
5. À l'aide des boutons 0 à 9, entrez le nouveau paramètre pour changer le paramètre actuel (Note : un nombre de 00:00 mettra la minuterie de maintien à « OFF » (Arrêt).
6. ENFONCEZ le bouton PROG pour enregistrer le nouveau paramètre.
7. ENFONCEZ le bouton START 2x pour quitter le mode de programmation..

Pour changer le nom du produit

1. ENFONCEZ le bouton PROG pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affi chera « MAIN MENU | EDIT MENU ITEM » (Menu principal | Modifi er l'élément de menu).
2. ENFONCEZ le bouton PROG 1x. Le contrôleur affi chera « SELECT PRODUCT-> » (Sélectionnez un produit).
3. Enfoncez le bouton 2 ou le bouton 8 pour faire défi ler la liste des éléments de menu disponibles.

Les noms d'éléments de menu disponibles		
Bacon	Bagels	BB Muffin
Buscuits (Petits pains au lait)	Bread (Pain)	Casserole
Chicken (Poulet)	Chicken II (Poulet II)	Cookies
Eggs (OEufs)	McGriddle	Meatloaf (Pain de viande)
Muffin	New Item 0 (Nouvel élément 0)	New Item 1 (Nouvel élément 1)
New Item 2 (Nouvel élément 2)	New Item 3 (Nouvel élément 3)	New Item 4 (Nouvel élément 4)
New Item 5 (Nouvel élément 5)	New Item 6 (Nouvel élément 6)	New Item 7 (Nouvel élément 7)
New Item 8 (Nouvel élément 8)	New Item 9 (Nouvel élément 9)	Pancake (Crêpe)
Pasta (Pâtes)	Pastry (Pâtisserie)	Pies (Chaussons)
Potato Bake (Cuire pomme de terre)	Pretzels	Sausage (Saucisse)
Scratch Biscuit (Petit pain au lait maison)	Stuffing (Farce)	

4. ENFONCEZ le bouton PROG jusqu'à ce que le contrôleur affi che « PRODUCT NAME » (Nom du produit).
5. À l'aide des boutons 0 à 9, entrez le nouveau paramètre pour changer le paramètre actuel.
6. ENFONCEZ le bouton PROG pour enregistrer le nouveau paramètre.
7. ENFONCEZ le bouton START 2x pour quitter le mode de programmation.

Pour affi cher l'information de recouvrement

1. ENFONCEZ le bouton PROG pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affi chera « MAIN MENU | EDIT MENU ITEM » (Menu principal | Modifi er l'élément de menu).
2. ENFONCEZ le bouton 2 ou le bouton 8 pour défi ler jusqu'à « SYSTEM INFO » (Infos sur le système).
3. ENFONCEZ le bouton PROG jusqu'à ce que le contrôleur affi che « RECOVERY » (Recouvrement).
4. ENFONCEZ le bouton START 2x pour quitter le mode de programmation..

PROGRAMMER LES COMMANDES

Pour changer l'alerte d'annulation

1. ENFONCEZ le bouton PROG pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affi chera « MAIN MENU | EDIT MENU ITEM » (Menu principal | Modifi er l'élément de menu).
2. ENFONCEZ le bouton PROG 1x. Le contrôleur affi chera « SELECT PRODUCT-> » (Sélectionnez un produit).
3. En utilisant les boutons 0 à 9, sélectionnez le produit dont la programmation doit être changée. Le contrôleur affi chera cet élément du menu.
4. ENFONCEZ le bouton PROG 1x. Le contrôleur affi chera « CANCEL » (Annuler).
5. ENFONCEZ le bouton 2 ou le bouton 8 pour changer le paramètre actuel.
6. ENFONCEZ le bouton PROG pour enregistrer le nouveau paramètre.
7. ENFONCEZ le bouton START 2x pour quitter le mode de programmation.

Pour changer la température de cuisson

1. ENFONCEZ le bouton PROG pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affi chera « MAIN MENU | EDIT MENU ITEM » (Menu principal | Modifi er l'élément de menu)..
2. ENFONCEZ le bouton PROG 1x. Le contrôleur affi chera « SELECT PRODUCT-> » (Sélectionnez un produit).
3. En utilisant les boutons 0 à 9, sélectionnez le produit dont la programmation doit être changée. Le contrôleur affi chera cet élément du menu.
4. ENFONCEZ le bouton PROG jusqu'à ce que le contrôleur affi che « COOK TEMPERATURE (T1, T2, T3, T4) » (Températures de cuisson).
5. À l'aide des boutons 0 à 9, entrez le nouveau paramètre pour changer le paramètre actuel.
6. ENFONCEZ le bouton PROG pour enregistrer le nouveau paramètre.
7. ENFONCEZ le bouton START 2x pour quitter le mode de programmation.

Pour changer le temps de cuisson

1. ENFONCEZ le bouton PROG pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affi chera « MAIN MENU | EDIT MENU ITEM » (Menu principal | Modifi er l'élément de menu).
2. ENFONCEZ le bouton PROG 1x. Le contrôleur affi chera « SELECT PRODUCT-> » (Sélectionnez un produit).
3. En utilisant les boutons 0 à 9, sélectionnez le produit dont la programmation doit être changée. Le contrôleur affi chera cet élément du menu.
4. ENFONCEZ le bouton PROG jusqu'à ce que le contrôleur affi che « COOK TIME (T1, T2, T3, T4) » (Temps de cuisson).
5. À l'aide des boutons 0 à 9, entrez le nouveau paramètre pour changer le paramètre actuel
6. ENFONCEZ le bouton PROG pour enregistrer le nouveau paramètre.
7. ENFONCEZ le bouton START 2x pour quitter le mode de programmation.

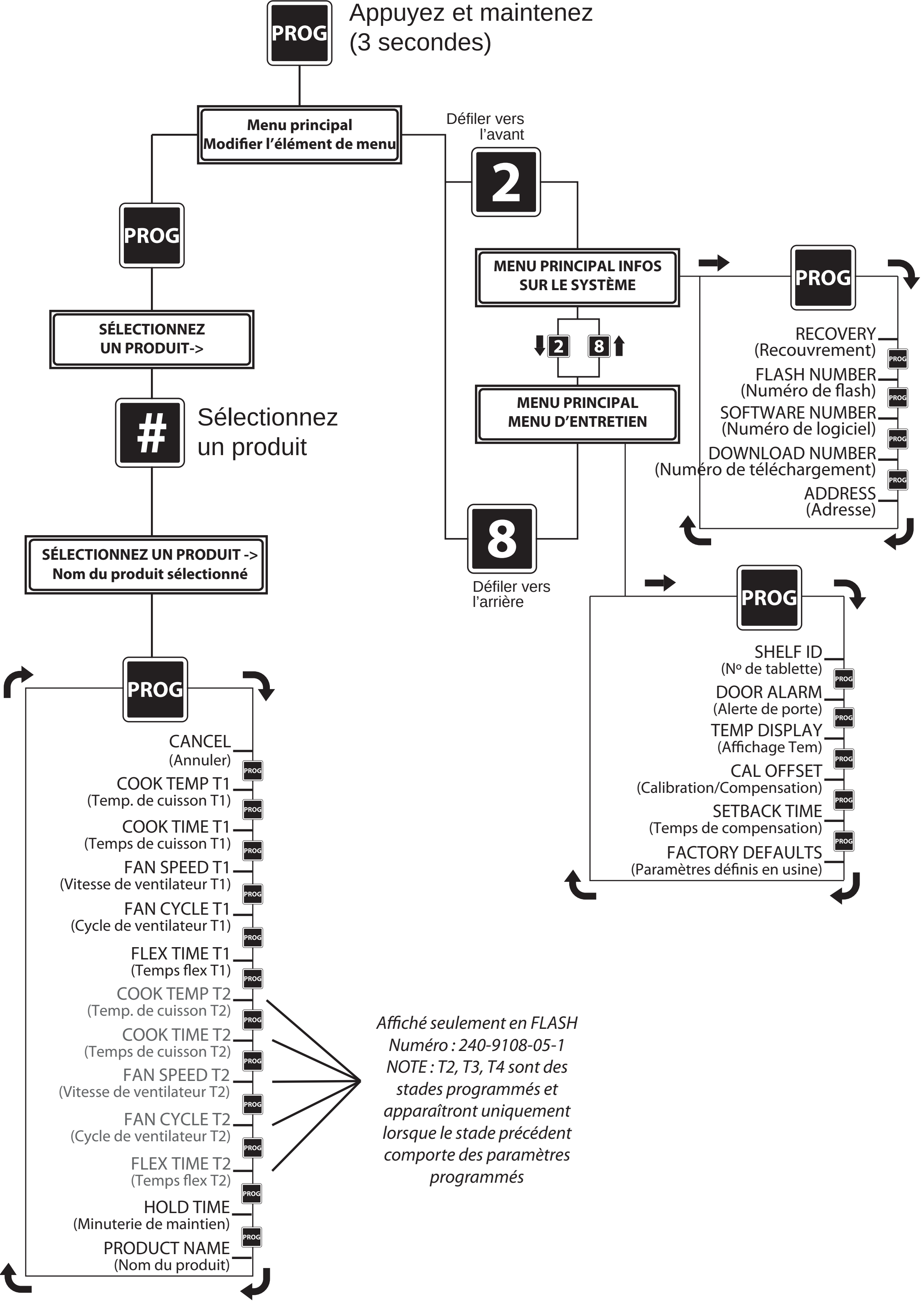
Pour changer la vitesse du ventilateur

1. ENFONCEZ le bouton PROG pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affi chera « MAIN MENU | EDIT MENU ITEM » (Menu principal | Modifi er l'élément de menu
2. ENFONCEZ le bouton PROG 1x. Le contrôleur affi chera « SELECT PRODUCT-> » (Sélectionnez un produit).
3. En utilisant les boutons 0 à 9, sélectionnez le produit dont la programmation doit être changée. Le contrôleur affi chera cet élément du menu.
4. ENFONCEZ le bouton PROG jusqu'à ce que le contrôleur affi che « FAN SPEED (T1, T2, T3, T4) » (Vitesse de ventilateur).
5. ENFONCEZ le bouton 2 ou le bouton 8 pour changer le paramètre actuel (HIGH ou LOW) (Plus vite ou Moins vite).
6. ENFONCEZ le bouton PROG pour enregistrer le nouveau paramètre.
7. ENFONCEZ le bouton START 2x pour quitter le mode de programmation.

Pour changer le temps flex

1. ENFONCEZ le bouton PROG pendant environ 3 secondes. Le contrôleur affi chera « MAIN MENU | EDIT MENU ITEM » (Menu principal | Modifi er l'élément de menu).
2. ENFONCEZ le bouton PROG 1x. Le contrôleur affi chera « SELECT PRODUCT-> » (Sélectionnez un produit).
3. ENFONCEZ le bouton 2 ou le bouton 8 pour changer le paramètre actuel.
4. ENFONCEZ le bouton PROG jusqu'à ce que le contrôleur affi che « FLEX TIME (T1, T2, T3, T4) » (Temps de cuisson).
5. ENFONCEZ le bouton 2 ou le bouton 8 pour changer le paramètre actuel (YES ou NO) (OUI ou NON).

LOGIQUE DU PROGRAMME



MODE D'EMPLOI

Pour mettre le four à ON (Marche)

Interrupteur principal – Contrôle l'apport d'électricité au four et doit être allumé (ON) pour utiliser le four. L'affi chage du contrôleur sera actif et se mettra en mode « BISCUITS » par défaut (touche de produit 1).

Préchauff er

Le four préchauff era à la température prédéterminée de la touche de produit 1 (Note : La touche de produit 1 est BISCUITS – La température prédéterminée du four est de 191 °C (375 °F).

Pendant ce mode de préchauff age, le contrôleur affi chera « TOO COOL » (Trop froid). « TOO COOL » apparaîtra sur l'affi chage lorsque la température est inférieure d'au moins 13 °C (25 °F) à la température prédéterminée ET pendant 10 minutes après avoir atteint la température prédéterminée depuis l'allumage initial. « TOO HOT » apparaîtra sur l'affi chage lorsque la commande est à 25 °F au-dessus de la température prédéterminée..

Pour choisir un élément du menu

Pour choisir un élément du menu, enfoncez simplement le bouton du numéro de l'élément du menu désiré.

Pour démarrer un cycle de cuisson

Pour démarrer la cuisson pour un élément du menu désiré, enfoncez le bouton  Le nom du produit et le temps de retrait prédéterminé seront affi chés. Le décompte du temps prédéterminé pour ce produit commencera et un numéro « 1 » sera affi ché dans le coin inférieur droit de l'écran pour indiquer qu'il y a 1 produit qui cuit à ce moment-là. Le numéro changera lorsque d'autres cycles de cuisson sont démarrés.

Flex Time – Ce four comporte une fonction nommée « FLEX TIME » (Temps fl exible). Flex time est une fonction qui, lors du décompte du temps de cuisson, permet de ralentir ou d'accélérer le temps affi ché. Le « fl ex time » est en fonction des baisses ou des hausses de température dans le four sur une période de temps. Le temps des fournées plus grosses (p. ex., un plateau plein de muffi ns) sera plus lent et le temps des fournées moins grosses sera plus rapide.

Pendant la cuisson, enfoncez le bouton VIEW/UTILITY pour affi cher le nom du produit et le temps restant avant de le retirer.

NOTE: Le four est conçu pour cuire des fournées de produits de tailles diff érentes en utilisant les mêmes aramètres de temps.

Pour annuler un cycle de cuisson

Pour annuler un cycle de cuisson, l'utilisateur enfonce et maintient le bouton  Dès que le bouton est enfoncé, un bip se fait entendre. Un autre bip se fait entendre lorsque la minuterie est annulée. Le bouton CANCEL (Annuler) fonctionne dans l'ordre du dernier produit entré, p. ex., la minuterie est en marche pour les Biscuits et les bagels sont démarrés par erreur. Les bagels sont annulés d'abord, et les biscuits ensuite.

Une fois que la minuterie a terminé le décompte, l'affi cheur se réinitialisera à l'élément du menu programmé dans la touche de produit 1 (Biscuits la plupart du temps)..

Profi le Baking (Cuisson par profi l)

Profi le Baking (Cuisson par profi l) est seulement disponible dans les numéros de logiciel et de fl ash 240-91018-05-XX. Avec profi le baking, les éléments de menu peuvent être programmés de manière à comporter jusqu'à 4 étapes de changements fonctionnels. Les éléments de menu suivants peuvent comporter jusqu'à 4 stades :

- FAN CYCLE (Cycle de ventilateur)
- COOK TEMP (Temp. de cuisson)
- COOK TIME (Temps de cuisson)
- FAN SPEED (Vitesse de ventilateur)
- FLEX TIME (Temps fl exible)

FAN CYCLE – La fonction Fan Cycle (Cycle de ventilateur) comporte 2 options:
FULL (Complet) – Le ventilateur de convection est toujours en
marche
HEAT (Chaleur) – Le ventilateur de convection est en marche seulement lors du cycle de chaleur

Minuterie de maintien

La minuterie de maintien est une minuterie distincte qui compte à rebours à l'intérieur de la commande et qui N'APPARAÎT PAS sur l'affi cheur. La minuterie de maintien alerte l'opérateur lorsque le produit est prêt à être servi après avoir refroidi. Cette minuterie est le plus souvent utilisée pour refroidir les chaussons

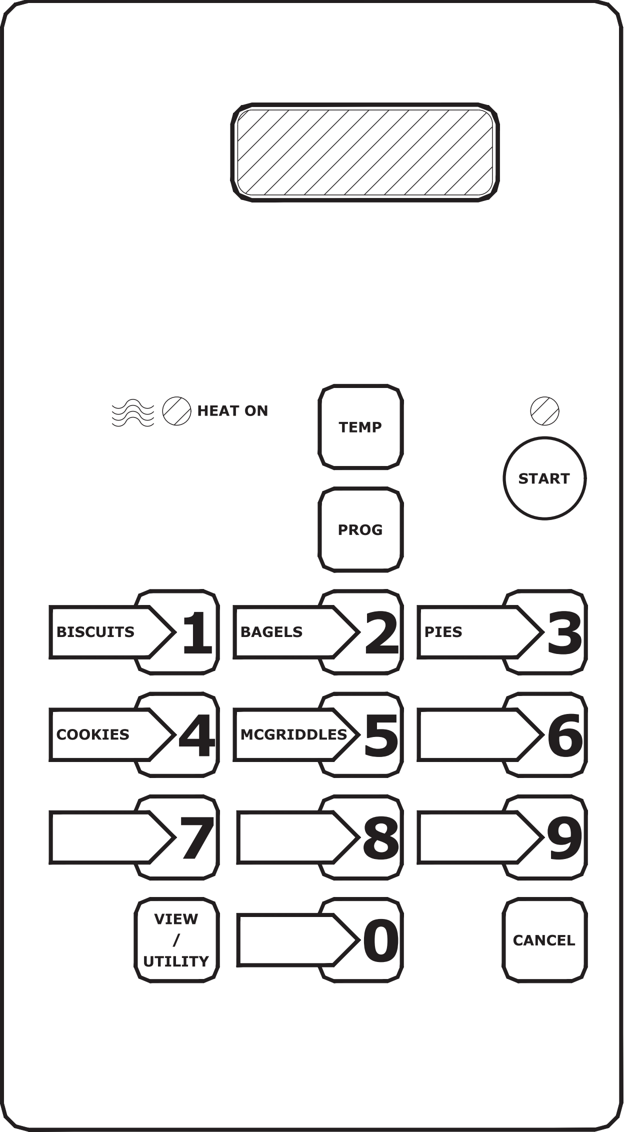
Minuterie de recouvrement

Cette commande comporte une minuterie de recouvrement. La minuterie est une valeur stockée depuis la dernière fois que la température du four est passée de 66 °C à 121 °C (150 °F à 250 °F). La valeur de ce nombre devrait généralement être de « 1:00 » à « 1:30 », indiquant qu'il a fallu entre 1 minute et 1 minute 30 secondes pour faire passer la température de 66 °C à 121 °C (150 °F à 250 °F). Une valeur en dehors de ces paramètres peut indiquer un problème de chauff age éventuel ou futur

Refroidissement rapide

Lorsqu'elle est activée, la fonction fast cool (refroidissement rapide) permet de refroidir le four de manière rapide alors que la porte est ouverte. Enfoncez le bouton VIEW/UTILITY, puis enfoncez le bouton START

DESCRIPTION DES COMMANDES DU FOUR



START	**Bouton Marche/Arrêt** – Le bouton START (Marche) est utilisé pour démarrer la cuisson. Le voyant DEL s'allume pour indiquer que la cuisson a commencé.
TEMP	**Bouton TEMP – Le bouton TEMP est utilisé** pour vérifi er la température réelle et la température prédéterminée.
	Voyants DEL Heat On – Le voyant DEL HEAT ON (Chaleur en marche) s'allume pourindiquer que la commande pour la chaleur a été activée.
PROG	**Bouton Program** – Le bouton PROG permet à chaque bouton d'être programmé grâce aux diverses fonctions de la commande. Enfoncez et maintenez le bouton PROG afi n d'entrer le mode de programmation
PRODUCT	**Bouton(s) Product** – Les touches PRODUCT (Produit) sont utilisées pour sélectionner un temps et une température préprogrammés pour des produits précis. Jusqu'à 10 boutons de produits diff érents peuvent être programmés
VIEW / UTILITY	**Bouton VIEW/UTILITY** – Le bouton VIEW/ UTILITY (Service) permet d'affi cher les produits tour à tour lorsque plusieurs produits sont cuits en même temps. Appuyez sur le bouton view/ utility et l'affi chage indiquera le nom des produits et le temps restant pour chaque produit qui cuit dans le four. Permet à l'utilisateur d'entrer FAST COOL (Refroidissement rapide)
CANCEL	**Bouton CANCEL** – Le bouton CANCEL (Annuler) est utilisé pour mettre fi n à une cuisson. Enfoncez et maintenez le bouton, la commande émettra un bip sonore lorsque le bouton est enfoncé et encore une fois lorsque la cuisson est annulée. La plus récente cuisson entrée sera annulée

INSTALLATION

Bien situer le four garantira qu'il sera plus facile à utiliser et qu'il fonctionne comme il se doit.

Il doit y avoir un dégagement suffi sant pour le nettoyage, la réparation et le bon fonctionnement. (Reportez-vous au tableau à la page 4 pour les dégagements minimum.)

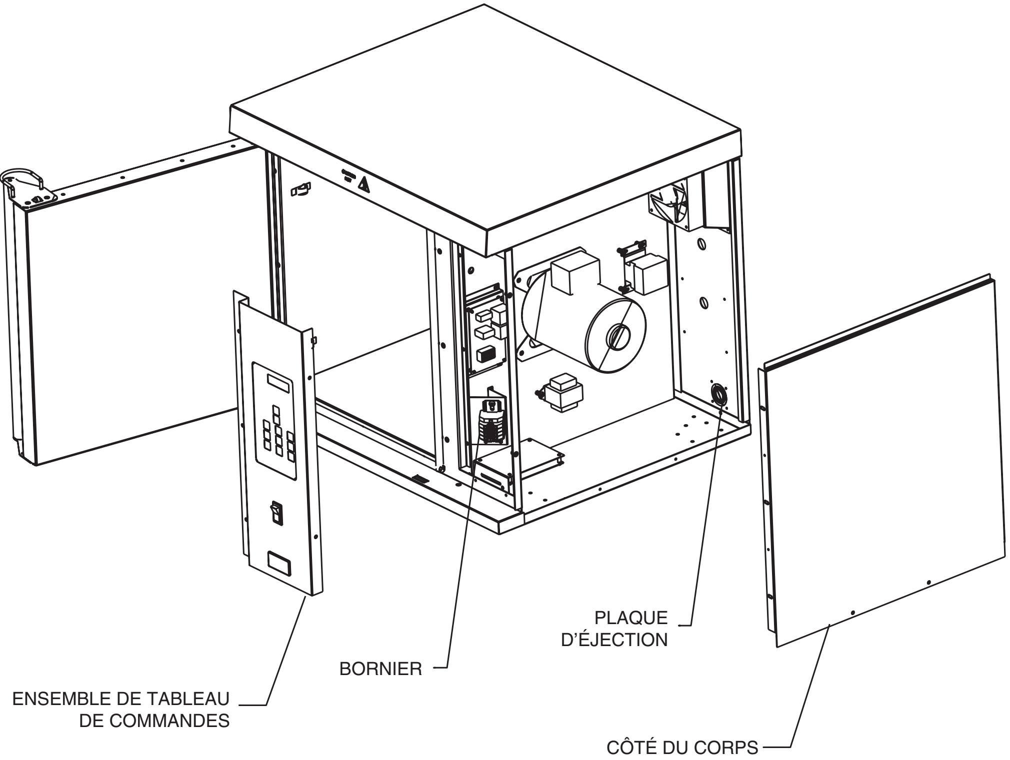
Connexion électrique

Avant de tenter de faire les connexions électriques, il faut vérifi er la plaque signalétique afi n de confi rmer que les caractéristiques techniques du four et l'alimentation électrique sont compatibles. La plaque signalétique se trouve sur la face intérieure du tableau de commande/côté du four.

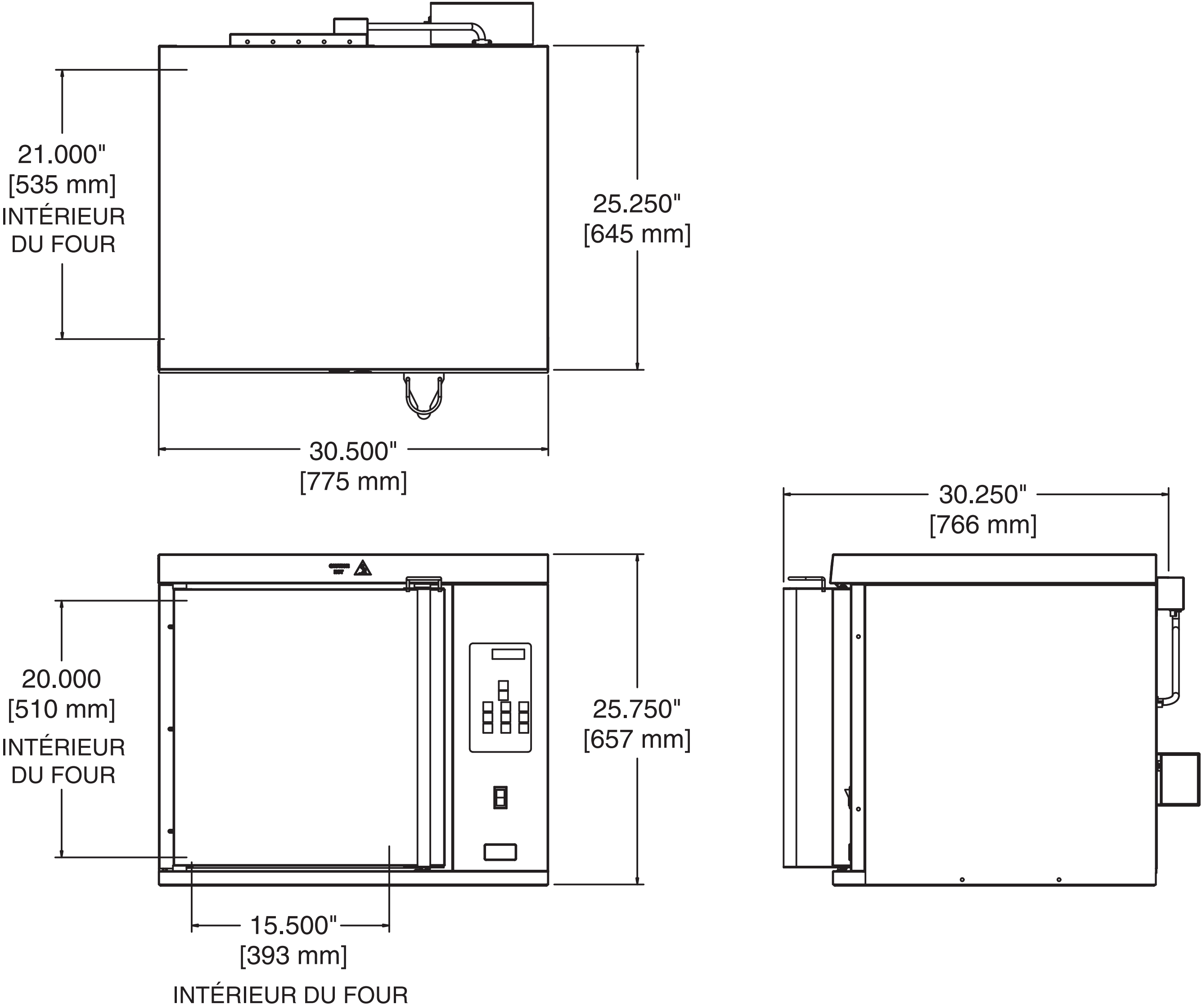
1. Ouvrez la porte du four pour révéler les vis de fi xation du tableau de commande.
2. Retirez toutes les vis servant à fi xer l'ensemble du tableau de commande au four.
3. Retirez ensuite les vis servant à fi xer le côté sur le four à l'avant et à l'arrière.
4. Retirez la plaque d'éjection à l'arrière du four et installez les connecteurs BX de la taille appropriée pour fi xer le cordon. Réinstallez la plaque d'éjection sur le four.
5. Passez le cordon par le connecteur bx en laissant suffi samment de longueur pour atteindre le bornier de connexion.
6. Dénudez tout juste assez de fi l pour l'insérer dans le bornier
7. Serrez les vis du bornier et les vis dans le BX pour serrer le cordon en place.
8. Vérifi ez que toutes les connexions électriques sont bonnes. Réinstallez l'ensemble côté du corps et tableau de commande.

Le câblage doit être installé conformément aux normes UL 197, Commercial Electric Cooking Appliance Standards, aux codes locaux et au code national de l'électricité, ASNI/ NFPA 70-1990, en ce qui a trait au :

a. Dimensions du tableau de commande
b. Protection contre les surcharges
c. Type de fi l
d. Calibre de fi l
e. Limites de température des fi ls
f. Méthode de connexion (conduit, câble, etc.)



DIMENSIONS ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Ensemble élément	Total kW	Ampères nominaux par câble											
		208V/1Ph	240V/1Ph	208V/3Ph			240V/3Ph			240V/1Ph	230V /3Ph N 400V		
				X	Y	Z	X	Y	Z		X	Y	Z
Standard	8.0	38.5	33.3	20.8	23.0	23.0	18.0	20.0	20.0	34.8	13.1	10.9	10.9

Electrical specifications include motor requirements. Double-deck models require 2 separate power supplies.

Dégagements				Poids à l'expédition
Paroi combustible		Entrée		
Côtés	Arrière	Emballé	Déballé	
1" (25mm)	1" (25mm)	36" (914mm)	31" (787mm)	350lbs. (159Kg)

TABLE OF CONTENTS

GARANTIE

Applicable seulement aux fours avec une date de production de numéro de série dessus ou après le 1er janvier 2013

Cette garantie couvre les défauts de matériau et de main-d'oeuvre en vertu d'une utilisation normale à condition que :

a) l'équipement n'a pas été accidentellement ou intentionnellement endommagé, modifié ou utilisé de manière abusive ou inadéquate.

b) l'équipement est correctement installé, ajusté, utilisé et entretenu en respectant les codes nationaux et locaux et selon les instructions d'installation fournies avec ce produit.

c) le numéro de série servant à la garantie apposé sur l'appareil par notre compagnie n'a pas été endommagé, effacé ou enlevé.

d) un rapport acceptable de réclamation en vertu de cette garantie nous est fourni.

La garantie de cet équipement demeure en vigueur pendant deux (2) années (pièces et main-d'oeuvre), (en Etats-Unis et Canada seulement).

La garantie de cet équipement est limitée à cinq (5) ans (Gond de Porte), (en Etats-Unis et Canada seulement).

Le Groupe Garland convient d'effectuer la réparation ou de remplacer, à sa discrétion, n'importe quelle pièce qui s'avère défectueuse en raison d'un vice de matériau ou de fabrication, et ce, sans frais, pièces et main-d'oeuvre.

Nous n'assumons aucune responsabilité d'installation, d'ajustements, de diagnostic, ou d'entretien normal tels : la lubrification des ressorts ou des valves.

Nous n'assumons aucune responsabilité des coûts de déplacement au-delà de deux (2) heures et 100 milles / 150Kms, déplacement outremer, et des heures supplémentaires en raison d'une réparation.

Nous excluons le verre brisé, la peinture et la finition en porcelaine endommagées, la rouille extérieure, les joints, les pièces de céramique, les ampoules et les fusibles de la couverture normale.

Nous excluons les dommages ou le dysfonctionnement causés par le feu, les inondations, et les cas de « force majeure » qui sont au-delà du contrôle du Groupe Garland.

Nous excluons les bris provoqués par une tension ou un approvisionnement en gaz irréguliers

La responsabilité du Groupe Garland sur une réclamation de garantie n'excédera pas le prix du matériel et/ou du service, qui ont mené à la réclamation.

Cette garantie est limitée et remplace toutes autres garanties, expresses ou implicites. Le Groupe Garland, nos employés ou nos agents ne seront tenus responsables d'aucune réclamation relative à des blessures ou des pertes ou dommages consécutifs.

Cette garantie vous octroie des droits légaux spécifiques et vous pouvez avoir d'autres droits qui varient d'un pays à l'autre et d'une province à l'autre.

Garland

McDonald's

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION POUR LE FOUR À CONVECTION

ÉLECTRIQUE DEMI-TAILLE, MODÈLE : MCOE5L







AVERTISSEMENT :

L'INSTALLATION, AJUSTEMENT, MODIFICATION, RÉPARATION OU ENTRETIEN INADÉQUAT PEUT CAUSER DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ, DES BLESSURES OU LA MORT. BIEN LIRE LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN AVANT D'INSTALLER OU DE RÉPARER CETTE PIÈCE D'ÉQUIPEMENT.

NOTE:

LE FOUR PRODUIRA UNE CERTAINE QUANTITÉ DE FUMÉE LORS DU PREMIER ALLUMAGE. CE « BRÛLAGE » PEUT DURER 10 À 20 MINUTES OU PLUS.

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES SECTIONS DE CE MANUEL ET LE CONSERVER POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

CETTE PIÈCE D'ÉQUIPEMENT DOIT ÊTRE INSTALLÉE ET MISE EN SERVICE PAR UN TECHNICIAN PROFESSIONNEL FORMÉ EN USINE.

NOTE : Ce manuel s'applique à tous les modèles de four énumérés ci-dessus. Le lecteur/opérateur doit interpréter son contenu en fonction de ses propres besoins. Si vous avez des questions à propos des manuels des fours à convection de Garland, veuillez contacter notre Département de service à la clientèle en composant l'un des numéros de téléphone ci-dessous.

FABRIQUÉ EN EXCLUSIVITÉ POUR McDonald's PAR
CLEVELAND RANGE
1333 EAST 179 St., CLEVELAND, OH 44110 (É.-U.)
MCD HOTLINE TOLL FREE: (800) 446-8367 PHONE: (800) 424-2411 FAX: (888) 606-0460
Courriel: clamshell@garland-group.com
http://www.garland-group.com

Manitowoc

Pièce nº4516833 Rev C (10 Mar 2014)